Profile

Horno/Forno/Oven

Manual de uso y cuidado

Manual de instruções

Use & Care Manual

Modelo/Model
HGP6070E

Rev. out-11

Leia cuidadosamente todo este manual.

NOM · ANCE

Parabéns!

Você adquiriu um produto com a qualidade GE Profile. Isso, para nós, é muito importante, pois os produtos GE Profile são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE Profile sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha!
Estamos felizes em ter um produto GE Profile fazendo parte da sua família.

GE Profile e você: Uma Parceria de Serviços
Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual: elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

Leia este manual com atenção
Siga as informações sobre o uso e a manutenção corretos do seu produto: isso significa grande economia de tempo e dinheiro.Guarde este manual para consultas em uso futuro.

Leia o capítulo de solução de problemas
Examine primeiro a nossa tabela de dicas para a solução de problemas: talvez nem precise chamar o Serviço de Atendimento ao consumidor GE Profile.

Serviços de Atendimento ao Consumidor GE Profile

A GE Profile oferece a seus consumidores o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue de todo o território nacional, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas, e aos sábados, das 8 às 12 horas, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, utilize nosso e-mail.

Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile

0800 200 0040
geprofile@mabebr.com
www.geprofile.com.br

Importante!

Instalação
Para sua segurança e para o bom funcionamento de seu produto, é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instalação e obtenha mais detalhes sobre como instalá-lo.

Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra.

A comprovação original da data de compra é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

Escreva aqui os números de série e modelo:

Modelo N°

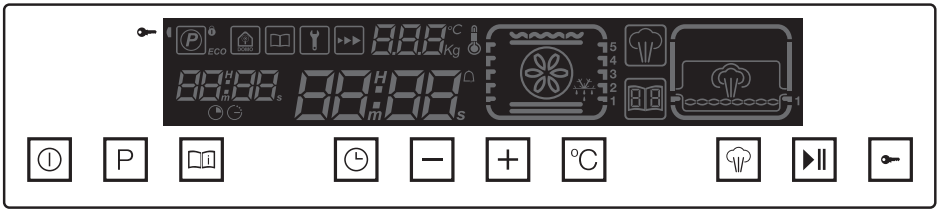
Série N°

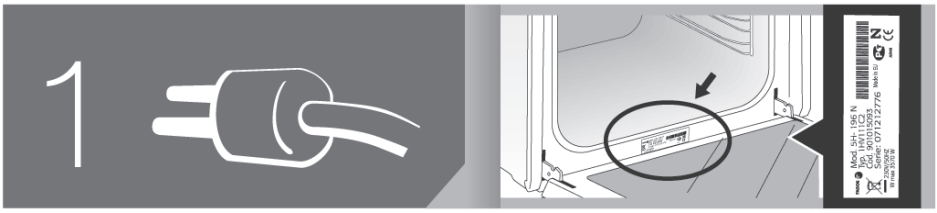
Estas informações estão na etiqueta de características afixada no produto.

Índice

Imagens..... 03
Instalação..... 12
Utilização..... 12
Manutenção e limpeza..... 16
Resolução de problemas..... 18
Segurança..... 19
Meio ambiente..... 19
Cozimento ao vapor..... 21
Especificações técnicas..... 23
Esquema elétrico..... 24
Certificado de garantia..... 25

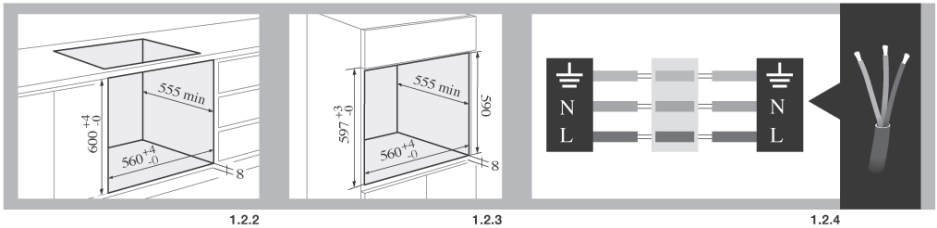
0



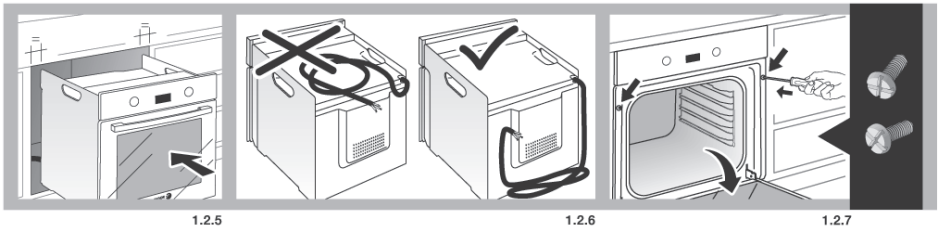


1.2

1.2.1



1.2.2 1.2.3 1.2.4



1.2.5 1.2.6 1.2.7

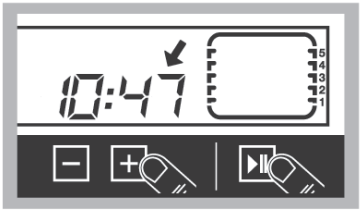
2.1

2.1.1

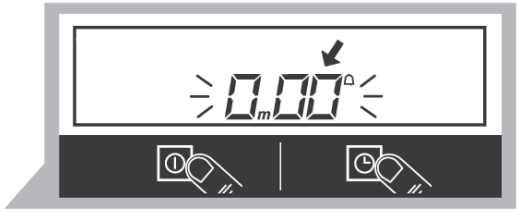
2.1.2

2.2

2.2.1

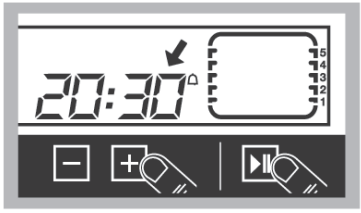


2.2.2

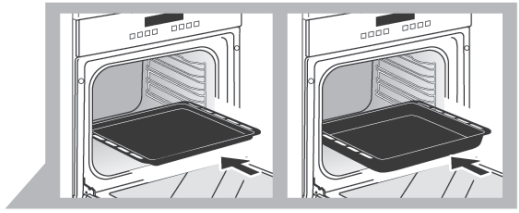


2.3

2.3.1

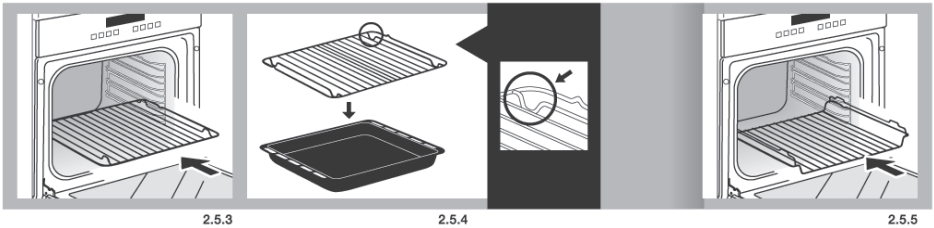


2.3.2

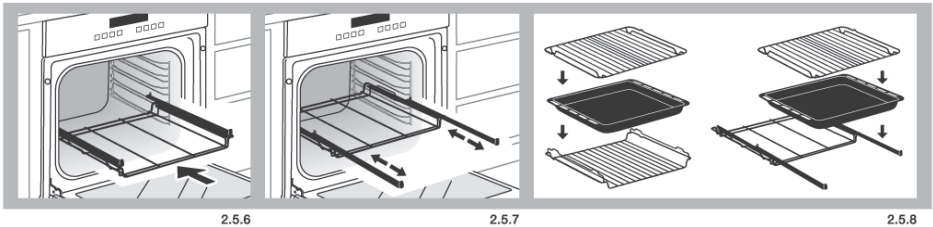


2.5

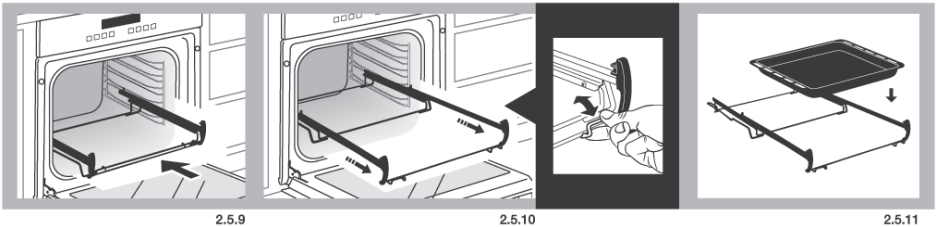
2.5.1 2.5.2



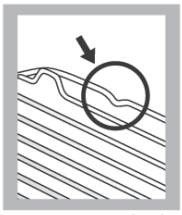
2.5.3 2.5.4 2.5.5



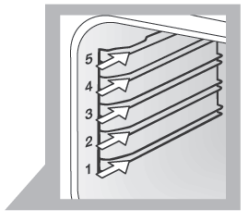
2.5.6 2.5.7 2.5.8



2.5.9 2.5.10 2.5.11



2.5.12



2.6

2.8

2.9

2.10

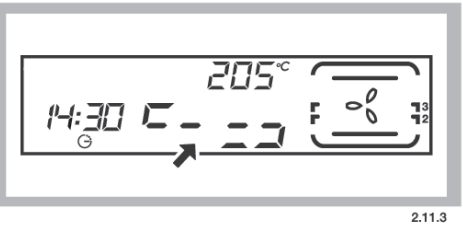
2.10.1

2.10.2

2.11

2.11.1

2.11.2



2.11.3

2.13

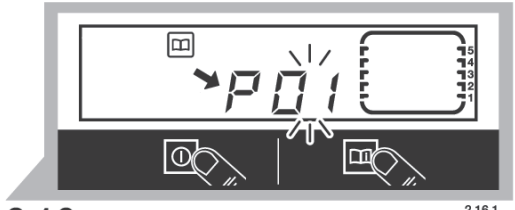
2.14

2.15 a b

2.15.1

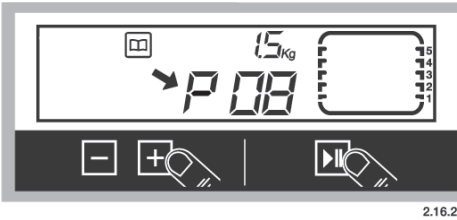
c d

2.15.2



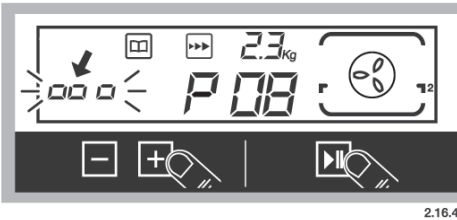
2.16

2.16.1



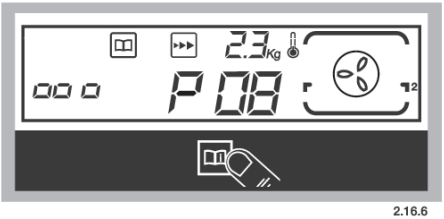
2.16.2

2.16.3



2.16.4

2.16.5

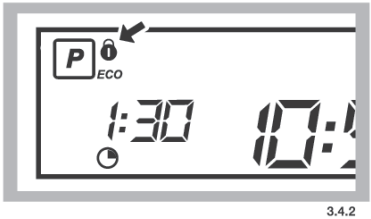


2.16.6

2.17

3.4

3.4.1

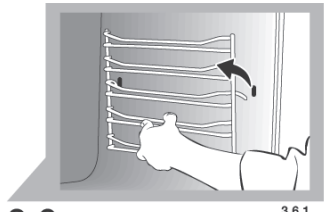


3.4.2

3.5

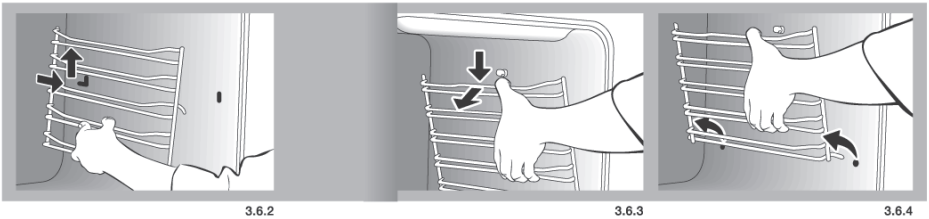
3.5.1

3.5.2

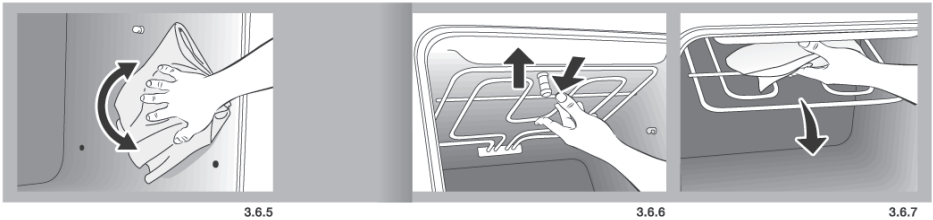


3.6

3.6.1

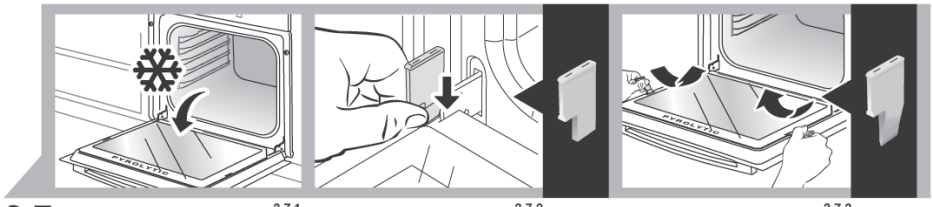


3.6.2 3.6.3 3.6.4

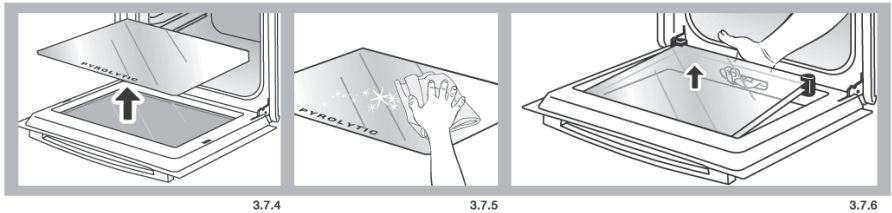


3.6.5 3.6.6 3.6.7

3.7

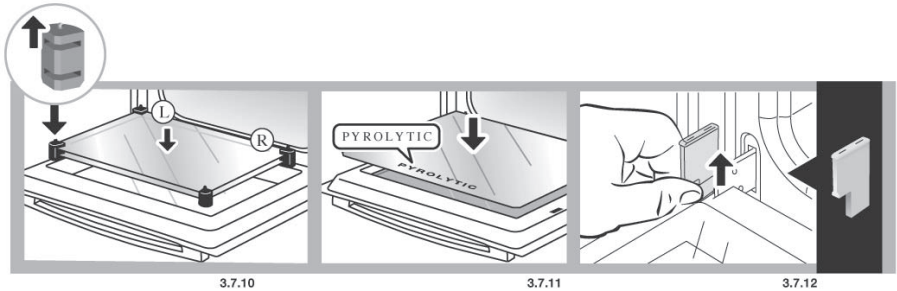


3.7.1 3.7.2 3.7.3



3.7.4 3.7.5 3.7.6

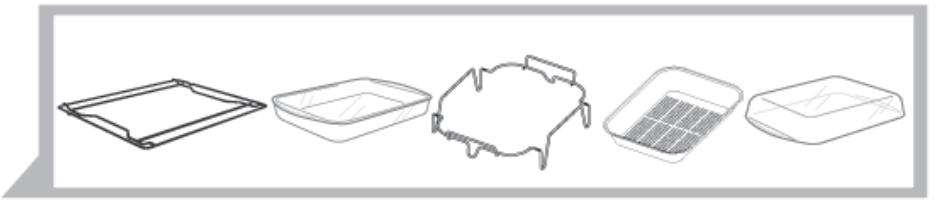
3.7.7 3.7.8 3.7.9



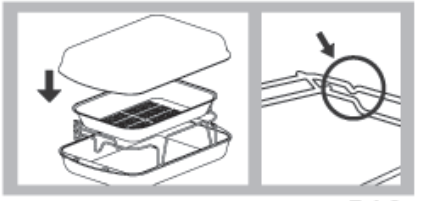
3.7.10 3.7.11 3.7.12

4.7.1 4.7.2

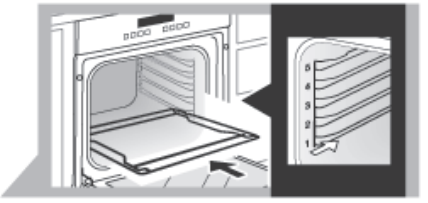
4.7



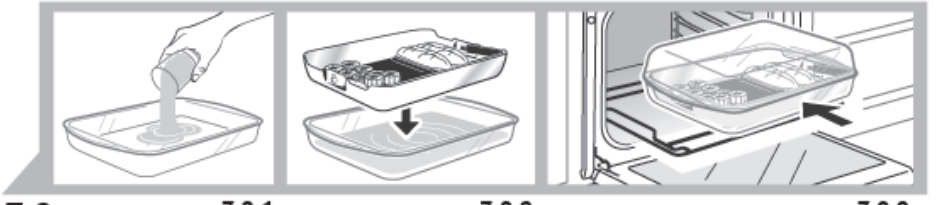
7.1 7.1.1



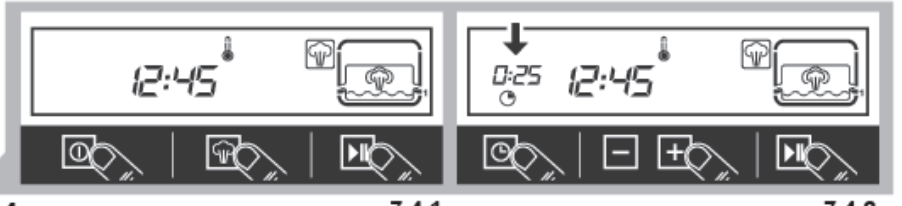
7.1.2 7.1.3



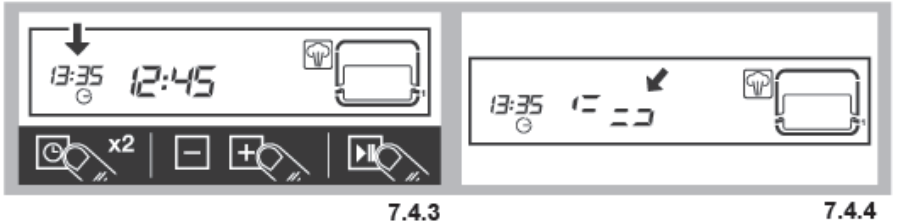
7.2



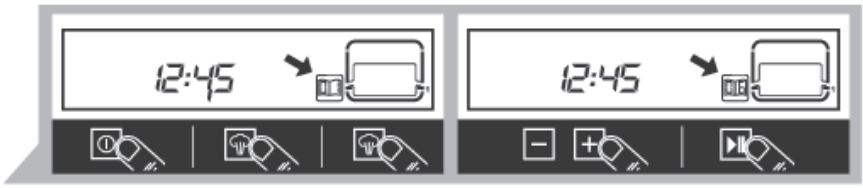
7.3 7.3.1 7.3.2 7.3.3



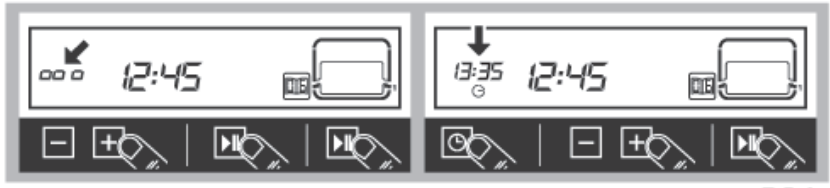
7.4 7.4.1 7.4.2



7.4.3 7.4.4



7.5 7.5.1 7.5.2



7.5.3 7.5.4

7.7 7.7.1 7.7.2 7.7.3

7.7.4 7.7.5

Muito importante

Leia o manual inteiro antes de utilizar o seu forno. A documentação e os acessórios estão no interior do forno. Este manual foi elaborado para que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.

1. Instalação

1.1 Embalagem.Desembale o produto retirando todos os calços, fitas etc.
1.2 Ligação à rede elétrica . Verifique sempre os dados da placa de características (1.2.1) e as medidas do móvel onde vai encaixar/embutir o forno (1.2.2, 1.2.3).

O aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa bifásica (1.2.4).
Centralize e encaixe o forno delicadamente tomando cuidado para que o cabo não sobre na parte superior (1.2.5, 1.2.6).
Fixe-o ao móvel com os dois parafusos fornecidos (1.2.7).

2. Utilização

O forno acende apenas as teclas que podem ser acionadas naquele momento.

2.1 Ajuste da hora . Ao ligar o forno, o visor fica piscando (2.1.1). Ajuste a hora com [+] e [−], e pressione [⏯] para validar (2.1.2).
Nota: É necessário ajustar a hora depois de um corte do fornecimento de energia.

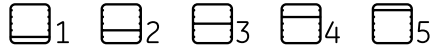
2.2 Modificação da hora . Ligue o forno [⏻] e pressione 2 vezes [◷], o visor fica piscando (2.2.1). Modifique a hora com [+] e [−], e valide pressionando [⏯] (2.2.2).

2.3 Função alarme. Ligue o forno. Pressione , o visor muda para 0:00 e fica piscando (2.3.1). Ajuste o tempo com e . Valide pressionando (2.3.2) para começar a contagem decrescente.
Quando o tempo terminar, o forno emite um sinal sonoro. Pressione qualquer tecla para silenciar o alarme.

2.4 Antes de utilizar o seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o vazio (sem alimentos) e na posição , a 250°C e durante 30 minutos. É possível que haja fumaça ou cheiro desagradável (devido ao aquecimento de restos de gordura etc.). Depois que esfriar, limpe o interior do forno com um pano úmido.

2.5 Acessórios. Dependendo do modelo, há uma bandeja standard (2.5.1), uma bandeja funda (2.5.2) e uma grelha standard (2.5.3) que funcionam de forma independente. Além disso, é possível combinar uma bandeja com a grelha (2.5.4) formando um conjunto.
A grelha de extração parcial (2.5.5) e a grelha de extração total (2.5.6, 2.5.7) são o suporte das bandejas ou do conjunto (2.5.8).
Se o modelo tiver guias autorretráteis, insira-as no forno sem a bandeja (2.5.9).
Ao abrir o forno, as guias autorretráteis saem automaticamente do forno com o peso da bandeja. Se o modelo não possuir as guias, utilize o bloqueio (2.5.10). É obrigatório utilizar uma bandeja como suporte dos alimentos com as guias autorretráteis (2.5.11). Verifique a posição das grelhas ao colocá-las no forno, pois elas possuem laterais antitombamento (2.5.12).

2.6 Posição acessório . Há 5 posições para colocar os acessórios.



2.7 Alimento para cozinhar. Introduza o alimento no forno. Selecione o acessório(s) e a sua posição recomendada ou consulte a tabela de cozimento. Feche a porta.

Preparar um prato

2.8 Seleção função de cozimento . Ligue o forno com e . Selecione a função de cozimento desejado de acordo com o modelo:

- **Descongelamento**. Descongela em tempos mínimos qualquer produto.
- **Aquecimento**. Pão, tortas, pastéis com recheio e carnes magras.
- **Aquecimento inferior ventilado**. O forte calor inferior divide-se uniformemente. Ideal para paelhas, pizzas.
- **Grill suave.** Hambúrgueres, torradas e alimentos de pequeno tamanho.
- **Grill intenso**. Gratinados: massas, souflés e molho bechamel.
- **Grill intenso ventilado**. Gratina dividindo o calor de maneira uniforme. Ideal para assados grandes.
- **Aquecimento central ventilado**. O calor é produzido pela resistência central.
- **Calor tradicional ventilado.** Para qualquer tipo de prato. É possível cozinhar vários pratos de uma vez sem que os sabores e aromas se misturem.
- **Alimentos delicados**. Para iogurtes ou desidratação de alimentos.
- **Calor 3D**. Permite cozinhar com várias bandejas ao mesmo tempo.
- **Grill 4 níveis**. Gratinados que precisam de mais tempo que em um grill normal.
- **Manutenção**. Mantém quentes os alimentos já cozidos.

Consulte a tabela para verificar qual é a função que mais se adequa ao alimento para cozinhá-lo. Valide ⏯ e o forno começa a funcionar.

2.9 Alteração da temperatura °C. Uma vez selecionado o programa, pressione °C. Modifique a temperatura com + e −. Valide pressionando ⏯. Se mantiver o botão °C pressionado, você visualizará a temperatura real do interior do forno.

Nota: Se pretende parar o cozimento a qualquer momento pressione a tecla ⏯. Para desligar o forno, pressione ⏻.

Funções de tempo

2.10 Seleção da duração ◔. Quando selecionar o programa e modificar a temperatura conforme necessário, pressione ⊙ até visualizar ◔ (2.10.1), regule o tempo com + e −. Em seguida, valide com ⏯ (2.10.2). A contagem decrescente começa logo após o ajuste. No final do cozimento, o forno emite um sinal sonoro. Pressione qualquer tecla para silenciar o alarme.

2.11 Selecão hora término. Selecione uma função de cozimento, temperatura e duração (2.10). Pressione ⊙ até visualizar (2.11.1). Pressione + e − para regular a hora de fim de cozimento e valide com ⏯ (2.11.2). Enquanto o forno estiver em espera, uma linha tracejada em movimento é exibida no visor (2.11.3). O cozimento termina na hora indicada e o forno emitirá um sinal sonoro. Pressione qualquer tecla para silenciar o alarme.

Nota: Durante o cozimento, o termômetro fica piscando. Uma vez atingida a temperatura selecionada, é emitido um sinal.

2.12Desligamento automático. Se esquecer de desligar o forno, ele será desligado automaticamente após algum tempo. Com uma temperatura inferior a 100 °C, o forno desliga-se em 10 horas; acima de 100 °C, ele desliga após 3 horas.

2.13 Função Pré-aquecimento ⏩. Recomendada para pratos que requerem um aquecimentoprévio.

Selecione uma função (2.9). Pressione °C e volte a pressionar °C durante 5 segundos, até ⏩ aparecer no visor. Valide pressionando ⏯. (2.13) Quando a temperatura for alcançada, ⏩ desaparece.

2.14 Calor residual. Se o forno estiver desligado, mas ainda estiver quente, aparecerá no visor enquanto a temperatura for superior a 60 °C.

2.15 Função bloqueio (botões) . Para evitar que crianças mexam no forno, pressione durante alguns segundos (2.15.2). Para desbloquear, repita a operação.

Nota: Se bloquear o forno com o forno ligado, pode desligá-lo mantendo pressionado .

2.16 Função Receitas . Ligue o forno . Pressione (2.16.1), com + e − selecione a receita adequada entre as receitas incluídas.

ab	Receita	cd
P01	Tomates recheados	P01
P02	Pimentões vermelhos assados	P02
	Paella	P03
	Torta de pescada com camarões	P04
	Torta de massa folhada com alho-porró*	P05
	Arroz com coelho	P06
	Pizza 4 queijos (massa fresca)*	P07
P03	*Pescada ou bacalhau assado*	P08
P04	*Salmão com cerveja*	P09
P05	*Truta com cogumelos*	P 10
P06	*Camarões*	P 11
	Peixe tamboril com mariscos*	P 12
	Besugo (peixe) assado	P 13
	Rodelas de atum acebolada*	P 14
	Anchovas abertas*	P 15
	Lagosta*	P 16
P07	Fatias de lombo de porco	P 17

ab	Receita	cd
P08	Carneiro assado	P 18
P09	Roti de vitela	P 19
P 10	Coelho assado	P20
P 11	Frango assado	P21
	Costeletas de vitela	P22
	Cozido ou picadinho de acém*	P23
	Rocambole de carne recheada	P24
	Pato com laranja	P25
	Codornas assadas*	P26
P 12	Pão-de-ló tradicional	P27
P 13	*Madalenas*	P28
P 14	Pudim flan de ovo	P29
P 15	Pão, Baguetes pré-cozidas	P30
	Torta de amêndoas*	P31
	Torta de maçã	P32
	Carolinas/Profiteroles*	P33
	Torta*	P34
	Maçãs assadas	P35

Valide (2.16.2). Ajuste o peso com + e −, e valide com (2.16.3). Ajuste o grau de acabamento (pouco assado a muito assado) com + e −, e valide com (2.16.4). O forno começa a funcionar (2.16.5). As receitas marcadas com * requerem um aquecimento prévio , exceto na programação diferida.

Quando a temperatura for alcançada, um sinal sonoro é disparado. Nesse momento é possível introduzir o alimento e, se desejar, programar a hora de término de cozimento (2.11.1, 2.11.2). Quando terminar, o forno emite um sinal sonoro. Pressione qualquer tecla para silenciar o alarme.

Nota: Durante o cozimento, ao manter pressionada a tecla é apresentada a informação da receita em andamento (2.16.6).

2.17 Função luz interior do forno . Quando o forno estiver no modo de economia de energia, a luz acende-se apenas alguns segundos ao pressionar °C. Para desativar esta função e deixar a luz permanentemente acesa durante o cozimento, pressione as teclas ⊞ e ⊟ com o forno desligado até ouvir um sinal. Para voltar ao modo de economia de energia, repita a operação.

3. Manutenção e limpeza

3.1 Limpeza dos acessórios. Podem ser colocados na lava-louças. Se lavá-los à mão, use detergentes comum e deixe-os de molho para facilitar a limpeza.

3.2 Limpeza por pirólise.

- A limpeza ocorre por eliminação da sujeira a altas temperaturas.
- As fumaças e odores são eliminados quando passam por um catalisador.
- Não é necessário esperar que o forno tenha muita gordura para fazer a limpeza.
- Depois da pirólise, quando o forno estiver frio, passe um pano úmido para retirar os restos de cinza branca.
- Antes de colocar a pirólise em funcionamento, retire todos os acessórios do forno, incluindo os acessórios de cozinha e corrediças de encaixe.
- Se ocorrerem transbordamentos grandes, retire-os antes de efetuar a pirólise para evitar que queimem ou produzam muita fumaça.
- Durante a pirólise, as superfícies atingem temperaturas mais altas que durante a utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.

É possível optar entre três tipos de pirólise para efetuar a limpeza.

P Completa. Faz a limpeza em 2 horas. Nota: Nesta opção, é possível limpar a bandeja esmaltada por meio da pirólise. Retire o excesso de gordura acumulado e posicione no nível 2.

P Rápida. Faz a limpeza em 1 hora e 30 minutos.

P Auto. A duração depende do grau de sujeira do forno.

Para ativar, ligue o forno ⏻, pressione P até selecionar o modo de limpeza desejado. Valide ⏯ (3.4.1). A pirólise começa imediatamente.
Nota: Na pirólise, os parâmetros de tempo e temperatura são fixos e não podem ser modificados.

⚠ Ao iniciar o processo, o forno atinge temperaturas muito altas e a porta é bloqueada por segurança. O símbolo 🔒 é exibido (3.4.2). Quando a temperatura baixar, o símbolo 🔒 desaparece e a porta é destravada automaticamente.

3.3 Pirólise com término programado.
É possível programar a hora de término do processo de pirólise. Ligue o forno ⏻ e pressione P para selecionar o modo de pirólise adequado (3.5.1).
Pressione ⏻ o símbolo ◷ será exibido. Introduza a hora de término da limpeza com + e −. Valide com ⏯ (3.5.2).

3.4 Limpeza paredes interiores . Retire as corrediças laterais para limpar os restos de gordura ou cinza que possam ter ficado após os processos de limpeza.
Para retirar as corrediças, olhe as figuras (3.6.3) e (3.6.4)
Uma vez retiradas, utilize um pano úmido para limpar as paredes laterais (3.6.5). Quando terminar, coloque as corrediças novamente. Para limpar o teto do forno, desencaixe o grill superior conforme figura (3.6.6). Após a limpeza, retorne à pressão original.

3.5 Limpeza dos vidros.

Limpeza exterior: Utilize um pano macio embebido com um produto para limpeza de vidros.

Limpeza interior: Se o interior dos vidros estiver sujo, é possível desmontá-los para limpar.

Quando o forno estiver frio, abra totalmente a porta (3.7.1), e fixe-a com os amortecedores vermelhos que são fornecidos na bolsa de acessórios (3.7.2). Introduza os dois acessórios restantes para levantar o vidro fazendo uma alavanca(3.7.3). Retire o vidro (3.7.4), limpe-o e seque-o com um pano (3.7.5).
Se for necessário, retire o conjunto de vidros interiores da porta. Este conjunto é formado por dois vidros e com um amortecedor preto em cada canto.
Para retirá-los, coloque a mão na parte inferior da porta e puxe para cima (3.7.6). Retire os amortecedores para limpar os vidros (3.7.7). Quando os vidros estiverem limpos (3.7.9), encaixe-os novamente com o bico virado para cima (3.7.9) e coloque os vidros de forma que "L" esquerda e "R" direita fiquem ao lado das dobradiças, conforme mostrado na figura (3.7.10)
Para terminar, coloque o restante do vidro de forma a ler a palavra PYROLITIC (3.7.11). Retire os amortecedores (3.7.12) e feche a porta.

3.8 Limpeza exterior do forno . Use produtos neutros. Seque-o bem com um pano macio .

⚠ Avisos de utilização:

- Certifique-se de que o forno está desligado.
- Antes de retirar o vidro, deixe que esfrie.
- Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.

4. Resolução de problemas

Existem várias ocorrências que você mesmo pode solucionar.

4.1 O forno não aquece. Verifique se está ligado ou se o disjutor está desarmado Aumente a temperatura selecionada.

4.2 A luz interior não funciona . Troque a lâmpada ou o fusível.

4.3 Sai fumaça durante o cozimento . Reduza a temperatura e/ou limpe o forno.

4.4 A limpeza por pirólise não é feita. Verifique se a porta está bem fechada. Falha do sistema de bloqueio ou do sensor de temperatura. Contate o Serviço Técnico Autorizado.

4.5 O forno emite um sinal sonoro . Foi alcançada a temperatura escolhida. O ciclo de cozimento está finalizado.

4.6 Faz ruído depois do cozimento . É normal, o ventilador continuar funcionando até reduzir as temperaturas internas e externas.

4.7 Avisos de ocorrências.

F01	Falha do sensor de temperatura.
F02	Porta bloqueada (4.7.1).
F03	Não é possível realizar a pirólise.
F04	Falha de bloqueio da porta.
F05	Falha do Software.
F 10	Corte da alimentação elétrica durante o cozimento.
Auto	Desligamento automático porque está funcionado há várias horas (4.7.2).

⚠ Não desmonte o forno. Para repará-lo, entre em contato com o Serviço Técnico Autorizado.

5. Segurança

- A instalação do forno deve ser efetuada pelo serviço técnico autorizado, que seguirá as instruções do fabricante.
- A instalação elétrica deve estar dimensionada à potência máxima indicada na placa de características e a tomada de corrente elétrica com tomada de terra
- É imprescindível a existência do fio terra, segundo a norma NBR 5410, seção aterramento.
- O circuito da rede que alimenta o forno deve ter um disjuntor bipolar de, pelo menos, 3 mm de separação entre contatos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço técnico autorizado.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar possíveis choques elétricos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou escovas de metal duros para limpar a porta do forno, pois podem arranhar a superfície e provocar a ruptura no vidro.
- Mantenha as crianças pequenas afastadas do forno. Durante o funcionamento, existem partes acessíveis que podem aquecer.
- Evite tocar nos elementos aquecedores dentro do forno.

  Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou adultos com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas. Além disso, pessoas que não tenham conhecimento ou experiência não devem utilizar o aparelho sem supervisão. As crianças devem mexer no aparelho somente com a supervisão de um adulto responsável.

6 Meio ambiente

O forno foi desenvolvido de forma a preservar o meio ambiente.

Resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos.

O símbolo indica que o aparelho não deve ser descartado da mesma forma que resíduos domésticos comuns.
Entregue o seu forno em um centro especial de coleta.

Tabela de cozimento

	Alimento	Programa e temperatura		Tempo	Posição	Pré-aquecimento	Acessórios
Carnes e aves	Vitela (1,5 kg)	190 °C	210 °C	50-60 minutos	1	Não	
	Porco (1,5 kg)	150 °C	180 °C	85-95 minutos	2	Não	
	Carneiro (1,2 kg)	220 °C	220 °C	40-50 minutos	2	Não	
	Peru (4 kg)	170 °C	190 °C	115-125 minutos	1	Não	
	Frango (1,25 kg)	210 °C	230 °C	50-60 minutos	1	Não	
Verduras	Pimentão vermelho assado (1,25 kg)	190 °C	210 °C	30-40 minutos	2	Não	
	Tomates recheados (4 unid.)	200 °C	220 °C	15-19 minutos	2	Não	
Peixes e frutos do mar	Pescada assada (1,5 kg)	210 °C	230 °C	7-9 minutos	2	Sim	
	Camarão no forno (1 kg)	220 °C	240 °C	4-5 minutos	4	Sim	
	Peixes assados (1 kg)	200 °C	220 °C	13-17 minutos	2	Sim	
	Bacalhau no forno (1,5 kg)	210 °C	220 °C	7-9 minutos	2	Sim	
Variados	Pizza	200 °C	220 °C	18-22 minutos	1	Sim	
	Pão	200 °C	220 °C	18-22 minutos	2	Não	
	Torta madalena	190 °C	210 °C	15-19 minutos	2	Sim	
	Pudim flan	130 °C	150 °C	30-40 minutos	1	Não	
	Descongelação para todo o tipo de alimentos	75 °C			2	Não	

Cozimento ao vapor

Muito importante: Leia integramente este manual antes de utilizar o forno no modo vapor.

Este manual foi criado de forma que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.

Cozinhar ao vapor é saudável e saboroso, já que os alimentos mantêm o seu sabor natural e conservam todas as vitaminas e minerais.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez aqueça-o vazio (sem alimentos, na posição ⊟, 250 °C e 30 minutos de duração). Pode produzir fumaça ou mau odor (normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc.). Assim que tiver esfriado, efetue uma limpeza prévia passando pelo interior do forno um pano úmido.

7.1 Acessórios. Dispõe de suporte de recipiente, recipiente de vidro, bandeja e tampa do recipiente (7.1.1) que funcionam em conjunto segundo a ordem mostrada (7.1.2), e nunca de forma independente. Tenha em conta a posição do suporte recipiente ao introduzi-lo no interior do forno. Dispõe de orifícios laterais protetores (7.1.3).

7.2 Posição do acessório. Das 5 posições disponíveis, a adequada para cozinhar ao vapor é a posição 1.

7.3 Preparação do alimento. Para cozinhar ao vapor deve cololar água no recipiente de vidro. A quantidade ideal é de 400/500ml. (7.3.1). Coloque a bandeja com os alimentos que vai cozinhar em cima do recipiente (7.3.2), feche com a tampa (7.3.3). Feche a porta do forno.
Nota. Se quiser aumentar o tempo de cozimento, adicione água no recipiente e reponha sempre até a quantidade ideal.

7.4 Seleção Modo Cozimento Manual . Ligue o forno ⏻ e pressione ☁, confirme teclando ⏯ (7.4.1). Pressione ⊙ e coloque um tempo de cozimento adequado para o alimento a cozinhar com ⊞ e ⊟. Confirme pressionando ⏯ (7.4.2).

Se desejar, pode programar tempo para o fim do cozimento. Pressione ⊙ até visualizar ◷. Aperte ⊞ ou ⊟ para regular a hora do fim de cozimento e valide com ⏯ (7.4.3). Enquanto o forno está em espera, o display mostrará uma linha tracejada em movimento (7.4.4). O cozimento termina na hora indicada. Ao terminar, o forno emite um sinal sonoro. Pressione qualquer tecla para silenciar.

7.5 Seleção Modo Cozimento com Receitas . Acenda o forno ⏻ e pressione ☁, pressione de novo ☁ e visualizará o ícone 🍴 (7.5.1). Com ⊞ e ⊟ selecione a receita desejada entre as 12 disponíveis e valide ⏯ (7.5.2).

01 Mousse de legumes
02 Creme de cenouras
03 Cogumelos recheados
04 Aspargos
05 Batatas com queijo
06 Mexilhões com batatas
07 Pescada em rodelas
08 Salmão em rodelas
09 Lombo de porco
10 Creme à laranja
11 Frutas embrulhadas
12 Pêras ao vinho do Porto

Ajuste o grau de cozimento (pouco cozido a muito cozido) com ⊞ e ⊟, e valide 2 vezes ⏯ (7.5.3). O forno é ligado. Se desejar, pode programar tempo para o fim de cozimento. Pressione ⊙. Coloque a hora do fim de e cozimento com ⊞ e ⊟, e valide ⏯ (7.5.4).

7.6 Durante o cozimento. Não abra a porta do forno. Pode queimar-se com o vapor de água quente. Tenha cuidado.

7.7 Fim do cozimento. Quando tiver finalizado o cozimento ao vapor, abra lentamente a porta do forno, pois que o vapor que sai é de água quente (7.7.1). Retire o conjunto ao vapor do forno utilizando uma luva ou tecido isolante (7.7.2, 7.7.3) e coloque-o em cima da placa ou base adequada. Não o coloque sobre a porta do forno (7.7.4). Retire a tampa levantando-a pela parte posterior, de modo a que o vapor quente saia por trás (7.7.5).

Advertência. Não levante a tampa pela parte dianteira, poderá queimar-se com o vapor de água quente.

Alimento	Preparação	Quantidade de água (ml)	Tempo em minutos
Batatas	Em fatias finas	400	25-30
Batatas	Em metades	400	35-40
Batatas	Com pele	400	45-50
Pimentões	Inteiros	400	35-40
Feijões verdes	Sem fios	400	35-40
Feijões verdes congelados		400	30-35
Cenouras	Em rodelas	400	40-45
Ovos cozidos	Até 30 peças	400	30-35
Ervilhas frescas		400	25-30
Ervilhas congeladas		400	20-25
Abóboras	Em rodelas	400	25-30
Abóboras	Cortadas pela metade	400	30-35
Couves de Bruxelas frescas		400	35-40
Couves de Bruxelas cong.		400	30-35
Arpargos verdes	Inteiros	400	45-50
Beringelas	Em rodelas	400	20-25
Cogumelos	Inteiros	400	45-50
Couve-flor	Em ramalhetes sem tronco	400	35-40
Couve-flor	Inteira	400	40-45
Brócolis	Em ramalhetes sem tronco	400	35-40
Brócolis congelados	Em ramalhetes	400	25-30
Salmão	Em rodelas	400	25-30
Pescada	Em rodelas	400	25-30
Bacalhau	Em tiras	400	20-25
Mexilhões		400	30-35
Lulas congeladas	Em argolas	400	25-30
Caranguejo	1 kg	400	30-35
Atum	Fatias, 250 gr.	400	25-30
Peixe branco	Tiras, 250 gr.	400	20-25
Molusco		400	25-30
Bananas	Sem pele	400	20-25
Pêssego	Sem pele	400	25-30
Peras	Metades	400	25-30
Ameixas	Inteiras	400	20-25

• As indicações e valores nesta tabela são orientativos.
• Não descongelar os alimentos antes de cozí-lo.

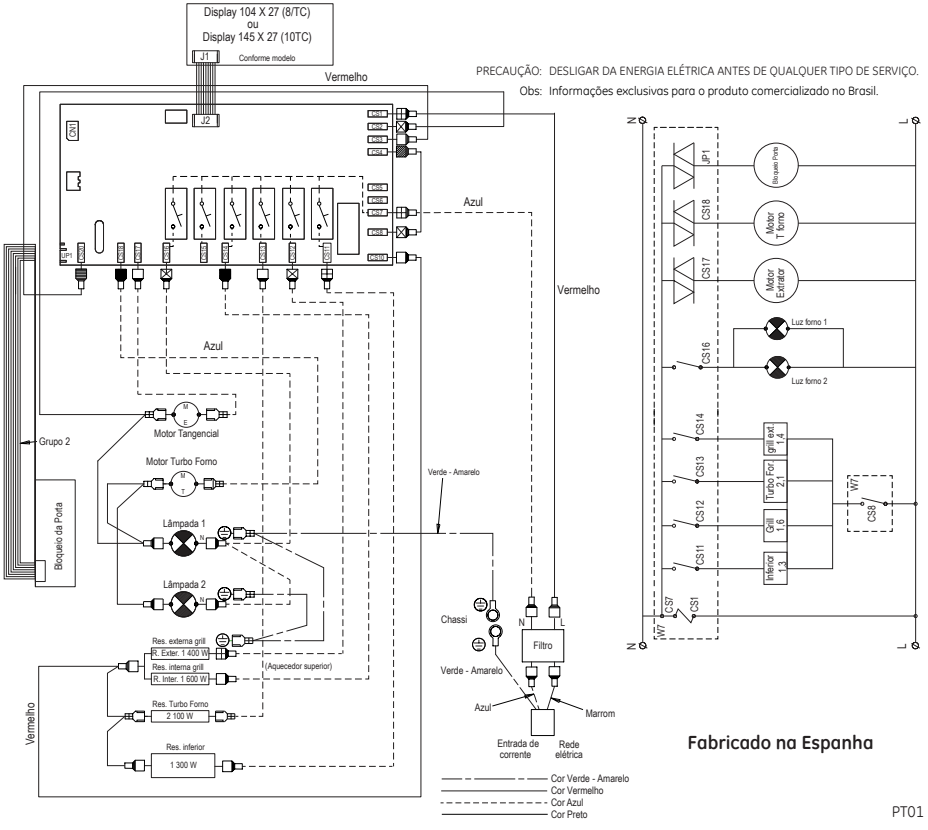
Especificações técnicas*

Código	**HGP6070E**
EAN	**7576388210254**
Capacidade (litros)	**66**
Cor	**Preto com inox**
Tipo de Controle	Digital
Dimensões sem embalagem:	
Largura (cm)	59,2
Altura (cm)	59,5
Profundidade (cm)	55,2
Profundidade com a porta aberta (cm)	97,0
Dimensões com embalagem:	
Largura (cm)	65,5
Altura (cm)	66,0
Profundidade (cm)	60,5
Peso Líquido (kg)	39,0
Peso Bruto (kg)	41,0
Tensão/Frequência (V/Hz)	220 / 60
Potência (W)	3.570
Corrente (A)	16,0
Tipo de plugue	Sem plugue

*Informações exclusivas para o produto comercializado no Brasil

Esquema elétrico

PRECAUÇÃO: DESLIGAR DA ENERGIA ELÉTRICA ANTES DE QUALQUER TIPO DE SERVIÇO.



Certificado de garantia

Introdução
A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA nesta e na melhor forma de direito, certifica ao Consumidor a entrega de um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina.

A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite à MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA conceder, além da garantia legal de 90 (noventa) dias, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano de garantia do produto. Esta garantia contada a partir da data de entrega do produto, a ser comprovada pelo consumidor, ou, na impossibilidade de tal fato, a partir da data de emissão da Nota Fiscal/Comprovante de aquisição.

Após transcorrido o prazo de garantia legal de 90 (noventa) dias, não estarão cobertos pela Garantia Contratual:
– Despesas como transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos na Fábrica ou no Serviço Técnico Autorizado;

Resultará nula a garantia e sem efeito a cobertura concedida, se o produto:
– Sofreu dano provocado por acidente, agente da natureza, uso indevido, maus tratos e utilização de produtos químicos e oxidantes na limpeza.
– Foi instalado pelo próprio consumidor em rede elétrica imprópria, ou mesmo em desacordo com quaisquer das instruções de instalação descritas no presente manual.
– Não tenha sido operado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não tenha sido utilizado para os fins exclusivamente domésticos a que se destina.

Atenção:
Durante o período de Garantia Legal (90 dias), não serão cobradas taxas de visita domiciliar (de 2ª à 6ª). No prazo da garantia contratual, somente serão cobradas visitas para o atendimento domiciliar em locais onde não exista Serviços Autorizados de Fábrica, ou que estejam fora do perímetro urbano.

É necessário que, no local de instalação, haja uma tomada elétrica.

Os materiais e acessórios que não acompanham o produto, bem como despesas com mão-de-obra específica para adequação do local de instalação, serão de inteira responsabilidade do consumidor.

O Serviço Técnico Autorizado poderá prestar esses serviços, mediante a apresentação de prévio orçamento por parte do consumidor.

A etiqueta de controle do produto (colocada na parte traseira) somente poderá ser retirada pelo técnico do Serviço Técnico Autorizado.

A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA reserva-se o direito de alterar o produto sem prévio aviso.

Recomendações:
Para sua segurança e conforto, e para melhor desempenho desse produto, recomendamos que a instalação seja feita pelo Serviço
Técnico Autorizado.

Leia sempre atentamente o Manual de Instruções antes de instalar e, operar o produto, bem como quando tiver dúvidas.
Caso o produto apresente defeito, procure imediatamente o Serviço Técnico Autorizado ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Evite que pessoas não autorizadas efetuem reparos para que a garantia não seja perdida e para ter seu produto em perfeitas condições de uso. Tal procedimento proporcionará a você satisfação e conforto.

Mantenha a Nota Fiscal/Comprovante de Aquisição do produto sempre junto ao Manual de Instruções.